

JAK JEŚĆ LEKKO CAŁY ROK „365 LEKKICH DAŃ”

TO SUPERPROPOZYCJA DLA TYCH, KTÓRZY LUBIĄ JEŚĆ WYKWINTNIE, ALE BEZ POPADANIA W PIEKŁO KALORYCZNYCH EKSCESÓW. PRZEPISY ZEBRANE W TEJ KSIĄŻCE W ZGRABNY SPOSÓB ŁĄCZĄ PROSTOTĘ Z WYKWINTNOŚCIĄ I – CO NAJWAŻNIEJSZE – PORCJE MOGĄ BYĆ W TYM WYPADKU DUŻE.

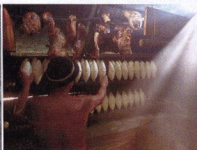
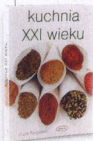
NICOLA GRAIMES, 365 LEKKICH DAŃ, PRZEPISY NA POTRAWY O NISKIEJ ZAWARTOŚCI WĘGLOWODANÓW, WYD. MUZA, WARSZAWA 2006



KUCHNIA PRZYSZŁOŚCI

JAKA JEST? WYMIESZANA, TROCHĘ WSCHODNIA, TROCHĘ ZACHODNIA... TA KSIĄŻKA TO ŚWIETNY PRZEWODNIK PRZEZ ZIOŁA, ZIÓŁKA, PASTY, SERY I INNE FRYKASY Z CAŁEGO ŚWIATA ORAZ ICH WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE. OPRÓCZ CZĘŚCI „TEORETYCZNEJ” JEST BOWIEM BOGATO ILUSTROWANA CZĘŚĆ PRAKTYCZNA ZAWIERAJĄCA FANTASTYCZNE PRZEPISY

EUROPY, AZJI I OBU AMERYK. **CLARE FERGUSON, KUCHNIA XXI WIEKU, WYD. MUZA, WARSZAWA 2006**



SLOW FOOD Chcielibyście, żeby chleb smakował chlebem, a kielbasa miała konkretny charakter i temperament? Nie jesteście sami! Na straży prawa do smaku stoi organizacja Slow Food, z siedzibą we Włoszech, od paru lat działająca również w Polsce. Od chwili swego powstania zajmuje się ona wspieraniem regionalnych producentów żywności – szczególnie tej wytwarzanej w sposób niespotykany w innych miejscach na Ziemi. W zagonionym świecie, w którym stawia się przede wszystkim na tempo i ilość produkcji – kosztem smaku i różnorodności, Slow Food jest organizacją zapalonych buntowników, dla których dobrze rozumiana zmysłowa przyjemność i radość odkrywania smaków stanowią najwyższą wartość. Organizacja prowadzi rejestr wytwarzanych według tradycyjnych receptur produktów – tym najlepszym udziela swej rekomendacji. Na międzynarodowej liście Slow Foodu znalazły się między innymi nasze oscypki, kielbasa lisecka, nalewki Karola Majewskiego czy miód wrzosowy. Symbolem ruchu jest ślimak: mądry, bo choć powolny – a może właśnie dlatego – zawsze dociera do celu.

WIĘCEJ INFORMACJI: WWW.SLOWFOOD.PL